

Oznaczenie sprawy: CKUiP-KG.271.1.2016

**Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu  
ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz**

**SPECYFIKACJA  
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

dotycząca postępowania na:

**„Świadczenie usług całodziennego żywienia  
dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1  
im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1”**

Specyfikację zatwierdzono:  
dnia 04.07.2016r.

## SPIS TREŚCI

- A. Informacje wstępne
- B. Tryb udzielenia zamówienia, opis przedmiotu zamówienia, termin wykonania zamówienia
- C. Informacje o warunkach udziału w postępowaniu
- D. Lista wymaganych oświadczeń lub dokumentów
- E. Kryteria wyboru oferty
- F. Znaczenie poszczególnych kryteriów wyboru oferty
- G. Sposób przygotowania oferty i tryb jej złożenia
- H. Termin, do którego Wykonawca będzie związany ofertą
- I. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert
- J. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ oraz osoby upoważnione do kontaktowania się w imieniu Zamawiającego z Wykonawcami
- K. Wymagania dotyczące wadium
- L. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy
- M. Tryb otwarcia i oceny ofert
- N. Środki ochrony prawnej przysługujące Wykonawcy w toku postępowania
- O. Ogłoszenie o wynikach postępowania
- P. Informacja o formalnościach, jakie należy dopełnić po wyborze oferty celem zawarcia umowy
- Q. Podwykonawstwo - podwykonawcy
- R. Lista załączników
- S. Projekt umowy

## **A. Informacje wstępne / ogólne**

### **I. Zamawiający**

Zamawiającym jest: Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego  
Adres: ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz

Godz. pracy administracji: 7<sup>30</sup> – 15<sup>30</sup>

NIP: 6182121912, Regon : 301501373

Strona www: [www.ckuip.kalisz.pl](http://www.ckuip.kalisz.pl)

Dane teleadresowe:

Faks do korespondencji w sprawie Zamówienia: 062 753 22 47

Adres e-mail: [ckuip@ckuip.kalisz.pl](mailto:ckuip@ckuip.kalisz.pl)

### **II. Oznaczenie postępowania**

1. Postępowanie, którego dotyczy niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia oznaczone jest znakiem CKUiP-KG.271.1.2016 Wykonawcy we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powinni powoływać się na ten znak.
2. Postępowanie zostanie przeprowadzone na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie oraz niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

### **III. Informacje uzupełniające**

1. Użyte w SIWZ terminy mają następujące znaczenie:
  - a) „Zamawiający” – Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu,
  - b) „Postępowanie” – postępowanie prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszej Specyfikacji,
  - c) „SIWZ”, „Specyfikacja” – niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia,
  - d) „Ustawa” – ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2015 r., poz. 2164.),
  - e) „Zamówienie” - zamówienie publiczne, którego przedmiot został opisany w części B SIWZ,
  - f) „Wykonawca” – podmiot, który ubiega się o udzielenie Zamówienia, złoży ofertę na udzielenie Zamówienia albo zawrze z Zamawiającym umowę w sprawie Zamówienia.
2. „Wykonawca” winien zapoznać się z całością niniejszej SIWZ.
3. Wszystkie formularze załączone do niniejszej SIWZ stanowiące jej integralną część należy wypełnić ściśle według wskazówek.
4. Ofertę należy złożyć na załączonych formularzach.
5. Formularze przepisywane przez Wykonawcę muszą zachować identyczną treść i powinny zachować układ graficzny określony w SIWZ.
6. Ryzyko błędu przy przepisywaniu formularza obciąża Wykonawcę.
7. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

8. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Upoważnienie do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.

Jeśli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem (kopia pełnomocnictwa powinna być poświadczona notarialnie).

9. Zamawiający w szczególnie uzasadnionych przypadkach zastrzega sobie prawo modyfikacji SIWZ. Modyfikacja może mieć miejsce w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert. Informacja o dokonanej modyfikacji zostanie niezwłocznie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego oraz zostanie przekazana wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ i będzie dla nich wiążąca.
10. Wszelkie pisma przesłane przez Wykonawcę drogą faksową lub e-mailową należy koniecznie potwierdzić pismem złożonym osobiście, przesłanym pocztą lub dostarczonym przez kuriera. Z pismem przesłanym do Zamawiającego drogą faxową lub e-mailową po godzinie 15:30 Zamawiający może zapoznać się następnego dnia roboczego.

## **B. Tryb udzielenia zamówienia, opis przedmiotu zamówienia, termin wykonania zamówienia**

*W postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia nieprzekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie, art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych przedmiotem zamówienia jest:*

### **„Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1”**

( CPV: usługi restauracyjne i podawania posiłków – 55300000-3)

#### **Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest ”Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej w Kaliszu przy ul. Przemysłowej. 1.”
2. Łączna powierzchnia stołówki wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi 90 m<sup>2</sup>.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania usługi żywienia w formie cateringu z częściowym wykonaniem posiłków, które muszą być przygotowywane partiami ze względu na długość wydawania posiłków, na bazie istniejącej kuchni mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania czterech posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu dla 120 wychowanków Bursy Szkolnej Nr 1 w dniach nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw świątecznych, wakacji i ferii oraz absencji chorobowej ucznia.  
Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania i podawania posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2015r. poz.1256)
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki w sobotę i niedzielę po uprzednim zgłoszeniu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki z podziałem na odpowiednie diety .
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania ilości posiłków zgodnie z odpowiednią dietą oraz do opracowywania dekadowych jadłospisów z uwzględnieniem odpowiedniej diety..
8. Koszt surowca przeznaczonego na wyżywienie na jedną osobę dziennie musi wynosić **11,00 zł**.
9. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego wydawania posiłków zgodnie z ustalonymi z Zamawiającym godzinami posiłków.

Wydawanie posiłków przez Wykonawcę będzie odbywać się od poniedziałku do piątku zgodnie z organizacją roku szkolnego i zapotrzebowaniem w następujących godzinach: śniadanie w godz. 6:30 – 8:30, drugie śniadanie , (na wynos) przygotowane przez wychowanka, obiad w godz. 13:30 – 15.30, kolacja w godz. 18:30 – 20:00. Wydawanie posiłków może ulec zmianom, które wynikać będą z planów zajęć edukacyjnych wychowanków lub dotyczyć będą przerw świątecznych czy ferii.

10. Zapotrzebowanie na posiłki będzie składane codziennie przez osobę wyznaczoną do kontaktu z upoważnioną osobą ze strony Wykonawcy wg ustalonego harmonogramu.
11. Posiłki muszą być przygotowane estetycznie i wydawane w formie stołu szwedzkiego. Potrawy gorące wydawane mogą być w formie porcjowanej z wyłączeniem zimnych dodatków wchodzących w skład dania gorącego. Wszystkie posiłki muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy. W trakcie trwania umowy Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia popękane i uszkodzone.
12. Posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą być wydawane z bemałów i podgrzewaczy oraz posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami.
13. Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem dekadowy jadłospis autoryzowany przez dietetyka z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury oraz nazwy wędlin, serów, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp. do stwierdzenia zgodności z umową. Zamawiający w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę dekadowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian.
14. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014 roku przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zwanych „alergenami”. Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce.
15. Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym, obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r. poz.594)
16. Wykonawca zapewnia urozmaicone posiłki, dania gorące, owoce i warzywa w zależności od sezonowości.
17. Wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży .
  - a) na całodzienne żywienie składać się muszą środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych; podanych musi być pięć porcji warzyw lub owoców, przy czym jedna porcja może być zastąpiona przez sok w porcji nieprzekraczającej 200 ml, dzienne spożycie soli o obniżonej zawartości sodu (sól sodowo-potasowa) powinno wynosić nie więcej niż 5 g,
  - b) posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych:
    - produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone),
    - warzywa surowe lub przetworzone,
    - owoce surowe lub przetworzone,
    - mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasion,
    - tłuszcze spożywcze (olej, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki),
    - mleko lub produkty mleczne,
  - c) obiad musi dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy młodzieży w wieku 13-20 lat.

- d) produkty zbożowe śniadaniowe muszą zawierać nie więcej niż 15 g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia,
- e) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone) muszą stanowić jedną lub więcej porcji w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;
- f) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone) muszą zawierać nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,
- g) posiłki obiadowe w tygodniu muszą składać się z zupy i drugiego dania oraz zawierać trzy lub więcej porcji różnych produktów zbożowych lub ziemniaków, trzy lub więcej porcji surowych i różnych warzyw, trzy lub więcej różnych owoców,
- h) każdego dnia w posiłku obiadowym muszą być podane: jedna lub więcej porcji warzyw oraz jedna lub więcej porcji owoców,
- i) każdego dnia musi być podana jedna lub więcej porcji żywności następujących środków spożywczych: mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion, przy czym co najmniej raz w tygodniu jedna porcja ryby. Na kolację musi być podana dodatkowo sałatka zamiennie z posiłkiem na ciepło.
- j) w tygodniu można wydać nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z produktów zbożowych lub ziemniaków oraz następujących środków spożywczych: mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- k) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone), przetworzone warzywa, napoje zastępujące mleko, soki, owocowe, warzywne, warzywno-owocowe muszą zawierać niską zawartość sodu/soli, tj. nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100g lub na 100 ml środka spożywczego lub obniżoną zawartość sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak kapusta kwaszona lub kwaszone ogórki,
- l) warzywa i owoce surowe, przetworzone oraz suszone, orzechy i nasiona, soki warzywne i owocowo-warzywne, woda, napoje zastępujące mleko, koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka lub napojów zastępujących mleko, herbata, napary owocowe z naturalnym aromatem, kawa zbożowa, kakao naturalne oraz kompot owocowy muszą być przygotowane bez dodatków cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz tauryny, guarany i kofeiny,
- m) suszone warzywa i owoce, orzechy i nasiona nie mogą zawierać soli i tłuszczu,
- n) wydawane mogą być następujące napoje:
  - woda naturalna mineralna nisko- lub średniomineralizowana, źródłana lub stołowa,
  - napoje zastępujące mleko, czyli napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy lub migdałowy,
  - soki owocowe, warzywne, owocowo – warzywne w porcjach nieprzekraczających 200 ml,
  - koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących mleko,
  - herbata, napary owocowe z naturalnym aromatem, w tym z owocami, kompot owocowy, kakao naturalne z mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, kawa zbożowa, w tym z mlekiem lub napojami zastępującymi mleko,
- o) dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim: herbaty, naporów owocowych z naturalnym aromatem, kawy zbożowej, kakao naturalnego i kompotu owocowego,
- p) mleko lub produkty mleczne, napoje zastępujące mleko mogą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia,

- q) sól nie może być stosowana po procesie przygotowania posiłku,
  - r) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników: zioła lub przyprawy świeże lub suszone nie mogą zawierać dodatki soli.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, obejmujących Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Tłusty Czwartek oraz Międzynarodowy Dzień Dziecka. Potrawy świąteczne i okolicznościowe będą przygotowane po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym i muszą spełniać wymagania stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty ( Dz. U. 2015r. poz. 1256 ).  
Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizowania uroczystości poza terenem placówki, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw na wyznaczone miejsce.
  19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.
  20. W przypadku wcześniejszego wyjazdu wychowanków z Bursy i po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany przygotować suchy prowiant dla młodzieży w ramach ustalonej stawki.
  21. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania porządku na terenie kuchni, zapewnienia czystego i estetycznego wyglądu stołówki w trakcie obowiązywania umowy.
  22. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.
  23. Wykonawca zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych, a także odbioru i utylizacji resztek żywieniowych.
  24. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego.
  25. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu.
  26. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia młodzieży, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. W przypadku niezapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi, Zamawiający może zakupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po cenach w jakich Zamawiający dokonał zakupu.
  27. Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu udostępnione pomieszczenia w stanie niepogorszonym.
  28. Szczegółowy zakres i warunki realizacji zostały określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SIWZ.
  29. Zamawiający zaleca dokonanie wizji lokalnej udostępnianych pomieszczeń przed przystąpieniem do przetargu.

***Termin realizacji:***

Realizacja zamówienia następować będzie od **01.09.2016 roku do 30.06.2017 roku.**

**Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**

**Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych i równoważnych.**

**Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.**

**Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia publicznego w dynamicznym systemie zakupów.**



Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.  
Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.

**C. Informacje o warunkach, jakie muszą bezwzględnie spełniać Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia określonego w części B, oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:**

**I. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**

*1. spełniają warunki dotyczące:*

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania - Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku,
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia – Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum dwie usługi polegające na codziennym zapewnieniu posiłków w formie: cateringu lub wytwarzania posiłków w miejscu ich wydawania, przy czym wartość brutto każdej z tych usług nie może być mniejsza niż **100.000,00 zł**.
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia - Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku.
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej - Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku.

*2. nie podlegają wykluczeniu zgodnie z treścią art. 24 ust.1,2 i 2a ustawy Pzp*

**D. Lista wymaganych oświadczeń lub dokumentów**

**I. Na dowód wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 1 oraz ust. 2 pkt. 5 ustawy, zobowiązani są przedstawić następujące dokumenty:**

- 1) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ustawy – **druk w załączeniu,**
- 2) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 3) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - dokument ten, winien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,

- 4) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – dokument ten winien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- 5) jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa:
  - w pkt 2-4 - składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
    - a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
    - b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,

Wyżej wymienione dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, za wyjątkiem dokumentu wymienionego w ppkt b, który powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 5, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem. Przepisy dotyczące terminów wystawienia niniejszych dokumentów stosuje się odpowiednio.

- 6) listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informację o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej,

**II. *W celu zweryfikowania zdolności Wykonawcy do należytego wykonania udzielonego zamówienia oraz oceny spełnienia warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1, Wykonawcy zobowiązani są przedstawić następujące dokumenty:***

- a) oświadczenie o spełnieniu warunków określonych na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy - **druk w załączeniu**
- b) wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców - **druk w załączeniu**. Wykonawca do wykazu musi dołączyć dowody czy usługi te zostały wykonane należyście. Dowodami są poświadczenia. Jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia może załączyć oświadczenie. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów. W odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert.

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26, ust. 2b ustawy.

W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

### **III. Ponadto Wykonawcy zobowiązani są do załączenia do oferty następujących dokumentów:**

- 1) wypełniony i podpisany formularz ofertowy – **druk w załączeniu;**
- 2) oświadczenie Wykonawcy, że Wykonawca ma wdrożony system HACCP a ponadto, iż zobowiązuje się do stosowania obowiązujących przepisów prawa w zakresie żywienia zbiorowego, w szczególności zaleceń Państwowego Instytutu Żywności i Żywienia – **druk w załączeniu**
- 3) oświadczenie Wykonawcy wskazujące, która część zamówienia zostanie powierzona Podwykonawcom – zgodnie z zapisami pkt. „Q” SIWZ,
- 4) pełnomocnictwo - jeżeli osoba/osoby podpisujące ofertę działają na jego podstawie,
- 5) dokument ustanawiający pełnomocnika w przypadku składania oferty wspólnej (art. 23 ustawy).
- 6) przykładowy dekadowy jadłospis sporządzony zgodnie z wytycznymi stosowanymi w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (Dz. U. 2015r poz.1256)

Wyżej wymienione dokumenty należy ułożyć według kolejności przedstawionej w *Wykazie Dokumentów Wymaganych Od Wykonawców* stanowiącym załącznik do niniejszej SIWZ.

### **IV. Informacja dotycząca składania ofert Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (art. 23 ustawy). Oferta składana przez spółki cywilne jest traktowana jako oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.**

- 1) w przypadku, gdy Wykonawcy występują (składają ofertę) wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W tym celu należy załączyć do oferty stosowne pełnomocnictwo bądź umowę, z której wynikać będzie takie pełnomocnictwo. Z treści pełnomocnictwa lub umowy musi dokładnie wynikać zakres umocowania.
- 2) w przypadku, gdy Wykonawcy występują wspólnie każdy z nich musi złożyć dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt D.I. Dokumenty wymagające potwierdzenia „za zgodność z oryginałem” oraz dokumenty wymienione w pkt D.II składa, co najmniej jeden z tych Wykonawców albo wszyscy ci Wykonawcy wspólnie.
- 3) w przypadku, gdy Wykonawcy występują wspólnie wystarczającym jest, aby dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt D.III. zostały złożone, jako jeden dokument podpisany przez pełnomocnika.
- 4) wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem).
- 5) przy składaniu wszelkich dokumentów, w których widnieje słowo „Wykonawca”, w miejscu np. „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać pełne dane dotyczące konsorcjum (skład konsorcjum), a nie pełnomocnika konsorcjum.

*Dokumenty, winny zostać przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną z zachowaniem sposobu reprezentacji, opatrzone datą. W przypadku składania elektronicznych dokumentów powinny być one opatrzone przez Wykonawcę bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.*

## **E. Kryteria wyboru oferty**

	<b>Kryterium</b>	<b>Liczba pkt</b>
A.	Cena za realizację usługi Cena brutto zaproponowana w Formularzu Ofertowym Nr 1.	80
B.	Kwota za udostępnienie pomieszczeń do wykonywania usługi całodziennego żywienia młodzieży zaproponowana w Formularzu Ofertowym Nr 2.	20
	<b>Razem</b>	<b>100</b>

## **F. Znaczenie poszczególnych kryteriów wyboru oferty (wagi dla wyliczeń punktowych):**

**KRYTERIUM** Cena brutto – 80%, kwota za udostępnienie pomieszczeń – 20 %

## **G. Sposób przygotowania oferty i tryb jej złożenia**

1. Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę.
2. Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami zawartymi w niniejszej specyfikacji i odpowiadać jej treści. Wszystkie formularze załączone do niniejszej SIWZ stanowią jej integralną część i należy je wypełnić ściśle według wskazówek.
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie zapewniającej pełną czytelność jej treści.
4. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z wymaganiami ustawowymi.
5. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone datą i podpisem osoby podpisującej ofertę.
6. Kartki oferty należy ponumerować kolejno i trwale spiąć.
7. Oferta powinna zawierać spis treści.
8. Na stronie tytułowej należy umieścić oznakowanie „**Oferta – żywienie**” oraz informacje identyfikujące Wykonawcę, w tym **pełną nazwę firmy, adres, telefon, faks, e-mail oraz dane osoby kontaktowej.**

9. W przypadku, gdyby oferta zawierała informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien w sposób niebudzący wątpliwości zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i odpowiednio je oznaczyć.

Dokumenty składające się na ofertę należy doręczyć Zamawiającemu w zamkniętej kopercie. Koperta winna zawierać nazwę Wykonawcy, być opieczętowana w sposób uniemożliwiający jej otwarcie bez uszkodzenia pieczętek oraz oznakowana w następujący sposób:

**„PRZETARG NIEOGRANICZONY – ŻYWIENIE”  
„NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT”**

W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z usług „poczty kurierskiej” oferta nie powinna znajdować się bezpośrednio w opakowaniu (kopercie) dostarczonym przez „poczty kurierską”, lecz być zamknięta jeszcze w kopercie spełniającej powyższe wymagania.

***Wycofanie lub zmiana złożonej oferty:***

Jeśli Wykonawca korzystając z uprawnień zawartych w art. 84 ust. 1 ustawy zdecyduje się, przed upływem terminu do składania ofert, na zmianę lub wycofanie uprzednio złożonej oferty, to należy dokonać tego w następującej formie:

**1) W przypadku wycofania**

Oświadczenie o wycofaniu oferty winno być podpisane w obowiązującym trybie przez osoby upoważnione do występowania w imieniu Wykonawcy (najlepiej te, które podpisały złożoną ofertę). Oświadczenie winno być złożone zamawiającemu w kopercie oznaczonej jak w przypadku oferty z dodatkowym widocznym napisem "**Wycofanie oferty**".

**2) W przypadku zmiany oferty**

Zmiana oferty (jej części) może nastąpić wyłącznie przez pisemne oświadczenie osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy (najlepiej tych, które podpisały złożoną ofertę) o zakresie i przedmiocie zmiany. Zmiana taka powinna nastąpić poprzez jednoznaczne i niepowodujące wątpliwości Zamawiającego, wycofanie tej części oferty, w której Wykonawca dokonuje zmiany i przesłanie nowej treści w kopercie oznaczonej, jak w przypadku oferty z dodatkowym widocznym napisem: "**Zmiana oferty**".

Inne formy zwrócenia się o zmianę lub wycofanie oferty (drogą telefoniczną, faksem, osobiście przez przedstawicieli Wykonawcy lub pisemnie, lecz w formie niespełniającej powyższych wymogów i inne) - nie będą skuteczne.

**H. Termin, do którego Wykonawca będzie związany ofertą**

Ustala się termin związania Wykonawcy złożoną przez niego ofertą na okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**I. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

Miejsce i termin składania ofert:

Miejsce złożenia – sekretariat (pok. nr 1) Zamawiającego w godz. 7<sup>30</sup>-15<sup>30</sup>.

Termin złożenia – **13 lipca 2016r. do godz. 9.00**

***Oferty, które wpłyną po tym terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie protestu.***

Miejsce i termin otwarcia ofert:

Miejsce otwarcia – (świetlica) w siedzibie Zamawiającego.

Termin otwarcia – **13 lipca 2016r. godz. 9.15**

## **J. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ oraz osoby upoważnione do kontaktowania się w imieniu Zamawiającego z Wykonawcami.**

1. Wykonawca może zwrócić się na piśmie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Z pismem przesłanym do Zamawiającego drogą faxową lub e-mailową po godzinie 15:30 Zamawiający może zapoznać się następnego dnia roboczego. Treść wyjaśnień (odpowiedzi) przekazana zostanie wszystkim Wykonawcom, którym doręczono SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania.
2. W postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający Wykonawcy przekazują w języku polskim, w formie pisemnej bądź za pomocą faksu lub drogą elektroniczną. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Do kontaktowania się z Wykonawcami upoważnieni są: Pani Iwona Szymczak 62 7532247.

## **K. Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga wpłaty wadium.

## **L. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **M. Tryb otwarcia i oceny ofert**

Otwarcia, badania i oceny ofert dokona Komisja Przetargowa powołana zarządzeniem Dyrektora Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu.

### **Otwarcie ofert:**

Otwarcie ofert jest jawne i odbywa się według zasad przewidzianych w art. 86 ustawy.

W pierwszej kolejności otwarte zostaną koperty z napisem „Wycofane”. Koperty z ofertami, których wycofanie będzie dotyczyć, nie zostaną otwarte. W ostatniej kolejności zostaną otwarte koperty z napisem „Zmiana”.

### **Badanie i ocena ofert:**

Badanie i ocena złożonych ofert polegać będzie najpierw na ustaleniu, zgodnie z poniższymi punktami I i II, czy złożona oferta może być oceniana według kryteriów wyboru najkorzystniejszej oferty, a następnie na wyborze najkorzystniejszej oferty zgodnie z kryteriami oceny ofert zawartymi w punkcie **E i F** niniejszej SIWZ i według zasad określonych w punkcie III.

I. Na tym etapie nastąpi badanie ofert pod względem ich zgodności z wymaganiami formalnymi określonymi w SIWZ, odnośnie:

- zachowania terminu złożenia oferty,
- kompletności oferty pod względem wymaganych dokumentów i oświadczeń,
- zachowania formy pisemnej przy sporządzaniu oferty oraz wymogów odnośnie sposobu przygotowania oferty przewidzianych w punkcie **G** niniejszej SIWZ (np. podpisy osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy itp.)

II. Na tym etapie nastąpi badanie ofert pod względem spełniania przez Wykonawców warunków podmiotowych określonych w art. 22 ust. 1 i art. 24 ustawy oraz SIWZ na podstawie złożonych dokumentów. Zamawiającemu przysługuje merytoryczna ocena treści złożonych dokumentów (ich prawdziwość i wiarygodność).

III. Ocena nieodrzuconych ofert zostanie oparta wyłącznie na kryteriach wymienionych w pkt. E.

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie osiągniętego wyniku w postaci liczby punktów, przyznanej przez każdego dokonującego oceny członka komisji przetargowej w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do 100 punktów:

a) **Kryterium : Cena brutto (KC)** – ocena wyliczona będzie wg następującego wzoru:

cena brutto najtańszej oferty  
 ----- X 80 pkt.  
 cena brutto badanej oferty

---

b) **Kryterium : Oferowana kwota za udostępnienie pomieszczeń kuchni i zaplecza (KK)** – kwota wyliczona będzie wg. następującego wzoru

badana kwota  
 ----- X 20 pkt.  
 najwyższa zaoferowana kwota

c) **Ostateczna liczba punktów (O)** stanowić będzie sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach.

$$KC + KK = O$$

## **N. Środki ochrony prawnej przysługujące Wykonawcy w toku postępowania**

Wykonawcom, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI ustawy „Środki ochrony prawnej”.

## **O. Ogłoszenie o wynikach postępowania**

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta spełnia wymagania określone w ustawie i SIWZ oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny ofert, tj. uzyska największą ilość punktów.
2. O wyniku postępowania Zamawiający poinformuje niezwłocznie na piśmie Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.
3. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
4. Informacje, o których mowa w pkt. 2 i 3, zostaną również zamieszczone na tablicy ogłoszeń Zamawiającego znajdującej się na parterze jego siedziby oraz na stronie internetowej Zamawiającego.

## **P. Informacja o formalnościach, jakich należy dopełnić po wyborze oferty celem zawarcia umowy**

Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana Zamawiający wskaże miejsce i termin podpisania umowy. Umowę z tym Wykonawcą Zamawiający podpisze w terminie określonym w art. 94 ustawy.

## **Q. Informacje dotyczące projektu umowy oraz możliwości zmiany umowy, jakie przewiduje Zamawiający, zgodnie z art. 144, ust. 1 ustawy Pzp.**

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania zmian postanowień zawartej - w wyniku niniejszego zamówienia - umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w sytuacji konieczności wprowadzenia takich zmian wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Warunkiem dokonania zmian wskazanych powyżej, w szczególności może być:
  - a) zmiana organizacyjna po stronie Zamawiającego, w szczególności w zakresie jego organizacji i funkcjonowania,
  - b) będzie to konieczne ze względu na zapewnienie bezpieczeństwa lub zapobieżenie awarii,
  - c) zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu umowy.



3. W sytuacji zajścia okoliczności, o których mowa wyżej, Zamawiający bądź Wykonawca, w terminie do 14 dni od ich wystąpienia, powiadomi drugą stronę o tym fakcie. Następnie strony umowy, w terminie do 7 dni od daty w/w powiadomienia, przystąpią do negocjacji na temat zmiany postanowień umowy w przedmiotowym zakresie.

## **R. Lista załączników**

1. Projekt umowy
2. Formularze ofertowe.
3. Wzory oświadczeń
4. Wykaz wymaganych dokumentów i kolejność ich ułożenia.

## S \_Projekt umowy

zawarta w dniu ..... w Kaliszu pomiędzy Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego, Kalisz ul. Handlowa 9, NIP 6182121912 reprezentowanym przez:

Jadwigę Jeziorską – Dyrektora,

zwanym dalej Zamawiającym

a: .....

z siedzibą w ..... przy ulicy ..... reprezentowanym przez:

- .....

- .....

zwanym dalej Wykonawcą

o następującej treści:

Stosownie do dokonanego przez Zamawiającego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r., poz. 2164) w trybie przetargu nieograniczonego (CKUiP-KG.271.1.2016) wyboru oferty Wykonawcy, strony zawarły umowę następującej treści:

### § 1

1. Zamawiający zleca Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się do „Świadczenia usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1” zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. .
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi żywienia w formie cateringu z częściowym wykonaniem posiłków, które muszą być przygotowywane partiami ze względu na długość wydawania posiłków, na bazie istniejącej kuchni, mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1, w szczególności w następujący sposób:
  - a) przygotowania i wydawania czterech posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu, w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw świątecznych, wakacji i ferii oraz absencji chorobowej wychowanka dla 120 osób z wykorzystaniem pomieszczeń o powierzchni 90 m<sup>2</sup>,
  - b) dotrzymania odpowiedniej temperatury dla wydawanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami,
  - c) przedstawiania z tygodniowym wyprzedzeniem do kontroli zgodności z umową dekadowego jadłospisu autoryzowanego przez dietetyka określającego skład posiłku – kaloryczności i gramatury oraz nazwy wędlin, serów, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp., oraz rozliczeń kosztu surowca przeznaczonego na wyżywienie w wysokości **11,00 zł./osobę** dziennie.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w jadłospisie w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową oraz niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w czasie realizacji umowy. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian w jadłospisie.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki z podziałem na odpowiednie diety.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania ilości posiłków zgodnie z odpowiednią dietą oraz do opracowywania dekadowych jadłospisów z u uwzględnieniem odpowiedniej diety.
6. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014r. przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/20111 w sprawie informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zwanych „alergenami”. Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce.

## §2

1. Zapotrzebowanie na ilość posiłków będzie składane codziennie w następujący sposób:
  - a) osoba wyznaczona do kontaktu z Wykonawcą przekazywać będzie zamówienia na dany dzień codziennie rano do godz. 10:00.
  - b) różnice w ilości wydawanych posiłków w ciągu tygodnia wynikać będą z organizacji zajęć szkoły i zapotrzebowania
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki w sobotę i w niedzielę po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego.
3. Wydawanie posiłków przez Wykonawcę będzie odbywać się w stołówce Bursy od poniedziałku do piątku zgodnie z organizacją roku szkolnego i zapotrzebowaniem w następujących godzinach: śniadanie w godz. 6:30 – 8:30, obiad od 13:30-15:30, kolacja w godz. 18:30 – 20:00. Wydawanie posiłków może ulec zmianom, które wynikać będą z planów zajęć edukacyjnych wychowanków lub dotyczyć będą przerw świątecznych czy ferii.
4. Posiłki muszą być przygotowane estetycznie i wydawane w formie stołu szwedzkiego. Potrawy gorące wydawane mogą być w formie porcjowanej z wyłączeniem zimnych dodatków wchodzących w skład dania gorącego. Wszystkie posiłki muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy. Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia popękane i uszkodzone.
5. Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą być wydawane z bemałów i podgrzewaczy oraz posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych dla młodzieży w zależności od indywidualnych zaleceń lekarza prowadzącego.
7. Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym, obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r.poz.594)

8. Wykonawca zapewnia urozmaicone posiłki, dania gorące, owoce i warzywa w zależności od sezonowości.
9. Wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu.
  - a) na całodienne żywienie składać się muszą środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych; podanych musi być pięć porcji warzyw lub owoców, przy czym jedna porcja może być zastąpiona przez sok w porcji nieprzekraczającej 200 ml, dzienne spożycie soli o obniżonej zawartości sodu (sól sodowo-potasowa) powinno wynosić nie więcej niż 5 g,
  - b) posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych:
    - produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone),
    - warzywa surowe lub przetworzone,
    - owoce surowe lub przetworzone,
    - mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasion,
    - tłuszcze spożywcze (olej, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki),
    - mleko lub produkty mleczne,
  - c) obiad musi dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy młodzieży w wieku 13-20 lat.
  - d) produkty zbożowe śniadaniowe muszą zawierać nie więcej niż 15 g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia,
  - e) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone) muszą stanowić jedną lub więcej porcji w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;
  - f) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone) muszą zawierać nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,
  - g) posiłki obiadowe w tygodniu muszą składać się z zupy i drugiego dania oraz zawierać trzy lub więcej porcji różnych produktów zbożowych lub ziemniaków, trzy lub więcej porcji surowych i różnych warzyw, trzy lub więcej różnych owoców,
  - h) każdego dnia w posiłku obiadowym muszą być podane: jedna lub więcej porcji warzyw oraz jedna lub więcej porcji owoców,
  - i) każdego dnia musi być podana jedna lub więcej porcji żywności następujących środków spożywczych: mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion, przy czym co najmniej raz w tygodniu jedna porcja ryby. Na kolację musi być podana dodatkowo sałatka zamiennie z posiłkiem na ciepło.
  - j) w tygodniu można wydać nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z produktów zbożowych lub ziemniaków oraz następujących środków spożywczych: mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
  - k) produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone), przetworzone warzywa, napoje zastępujące mleko, soki, owocowe, warzywne, warzywno-owocowe muszą zawierać niską zawartość sodu/soli, tj. nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100g lub na 100 ml środka spożywczego lub obniżoną zawartość sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak kapusta kwaszona lub kwaszone ogórki,
  - l) warzywa i owoce surowe, przetworzone oraz suszone, orzechy i nasiona, soki warzywne i owocowo-warzywne, woda, napoje zastępujące mleko, koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka lub napojów zastępujących mleko, herbata, napary

owocowe z naturalnym aromatem, kawa zbożowa, kakao naturalne oraz kompot owocowy muszą być przygotowane bez dodatków cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 oraz tauryny, guarany i kofeiny,

- m) suszone warzywa i owoce, orzechy i nasiona nie mogą zawierać soli i tłuszczu,
- n) wydawane mogą być następujące napoje:
  - woda naturalna mineralna nisko- lub średniomineralizowana, źródłana lub stołowa,
  - napoje zastępujące mleko, czyli napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy lub migdałowy,
  - soki owocowe, warzywne, owocowo – warzywne w porcjach nieprzekraczających 200 ml,
  - koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących mleko,
  - herbata, napary owocowe z naturalnym aromatem, w tym z owocami, kompot owocowy, kakao naturalne z mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, kawa zbożowa, w tym z mlekiem lub napojami zastępującymi mleko,
- o) dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim: herbaty, naparów owocowych z naturalnym aromatem, kawy zbożowej, kakao naturalnego i kompotu owocowego,
- p) mleko lub produkty mleczne, napoje zastępujące mleko mogą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 100 ml produktu gotowego do spożycia,
- q) sól nie może być stosowana po procesie przygotowania posiłku,
- r) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników; zioła lub przyprawy świeże lub suszone nie mogą zawierać dodatku soli.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, które muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy obejmujących Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Tłusty Czwartek oraz Międzynarodowy Dzień Dziecka.” Potrawy świąteczne i okolicznościowe będą przygotowane po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym i muszą spełniać wymagania stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty ( Dz. U. 2015r. poz. 1256 ).

Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizowania uroczystości poza terenem placówki, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw na wyznaczone miejsce.

11. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.

12. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.

13. W trakcie trwania umowy Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia popękane i uszkodzone.

14. Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.

15. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania porządku na terenie kuchni, zapewnienia czystego i estetycznego wyglądu stołówki w trakcie obowiązywania umowy.

15. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH.

16. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez Niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków złej jakości.

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. Wady wykonywania usługi Wykonawca jest zobowiązany usunąć w trybie natychmiastowym.

18. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu i audytom przeprowadzonym u Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien okazać pracownicze książeczki zdrowia personelu oraz dokumentację pokontrolną z kontroli przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

19. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie świadczonej usługi Zamawiający może dla zachowania ciągłości usługi zlecić jej wykonanie na koszt Wykonawcy.

20. Wykonawca jest odpowiedzialny za segregację odpadów powstałych w wyniku realizowania przedmiotu zamówienia. Zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych, a także odbioru i utylizacji resztek żywnościowych.

21. Do Wykonawcy należy obowiązek pobierania i przechowywania próbek potraw każdej składowej części, wydanych dla Zamawiającego.

22. Próbkę potraw będą pobierane i przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia tym do kontrolowania faktur i rachunków zapłaconych przez Wykonawcę za zakup surowców przeznaczonych na wyżywienie, oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny, oraz przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, stanu higienicznego pracownika.

24. Działalność Wykonawcy nie może zakłócać codziennego trybu pracy i pobytu młodzieży.

### §3

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia **1 września 2016r.** do dnia **30 czerwca 2017r.**

### § 4

1. Wartość umowy, w dniu jej podpisania, określa się na kwotę **netto**: .....zł (słownie:.....) + podatek VAT (.....%) w kwocie ..... tj. **brutto**: .....zł (słownie:.....) wyliczona dla 120 osób w ciągu 193 dni.
2. Strony ustalają, że cena jednostkowa dziennego wyżywienia na osobę wynosi .....zł/os. brutto.
3. Niepełne osobodni będą rozliczane w następujący sposób:
  - Śniadanie – 17,27% wartości osobodnia,
  - Drugie śniadanie – 10% wartości osobodnia
  - Obiad – 45,46% wartości osobodnia,
  - Kolacja – 27,27% wartości osobodnia.
4. Cena podana w ust. 2. obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę z tytułu wykonania zamówienia: zakup surowców przeznaczonych na wyżywienie za **11,00 zł.** na osobę, koszty przygotowania, koszty utrzymania czystości, odbiór resztek posiłków itp.

5. Cena podana w ust. 2 obowiązuje przez cały okres obowiązywania umowy. Może ona ulec zmianie w oparciu jedynie o zmiany stawki VAT lub stawek celnych. Zmiana ceny winna nastąpić z dniem wejścia w życie odpowiednich przepisów.
6. Wykonawca powinien poinformować Zamawiającego o zaistniałej podwyżce, w formie pisemnej pod rygorem nieważności zmiany, z co najmniej 30 dniowym wyprzedzeniem.

#### §5

1. Wykonawca zobowiązany jest do rozliczenia się za wykonaną miesięczną usługę na podstawie faktury, której wartość wynosić będzie: iloczyn ceny jednostkowej dziennego wyżywienia na osobę przez faktyczną ilość wydanych posiłków. Ilość wydanych posiłków musi być ustalona przed wystawieniem faktury z Zamawiającym w pierwszym dniu roboczym następnego miesiąca. Rozliczenie ma być w formie zestawienia zbiorczego z wyszczególnieniem dni miesiąca, ilości faktycznie wydanych posiłków oraz rozliczenia jednostkowej ceny brutto każdego posiłku na osobę zgodnie z załącznikiem Nr 1 do Umowy.
2. Faktura za wykonane usługi winna być złożona Zamawiającemu najpóźniej do 5-go dnia następnego miesiąca.
3. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury VAT bez jego podpisu.
4. Termin płatności faktury wynosi 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego. Za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego

#### §6

1. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty przez okres trwania umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności, oraz zobowiązuje się do utrzymania aktualnego ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania umowy.

#### §7

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług objętych zamówieniem.
2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód, zagrożeń ze strony władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość usług, Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

#### § 8

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań Umowy w formie kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:

- a) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości przedmiotu umowy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w wykonaniu;
  - b) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości miesięcznej przedmiotu umowy za każde stwierdzone na piśmie, podane do wiadomości nienależyte jej wykonanie. Przez „nienależyte wykonanie umowy” rozumie się wykonanie usługi z naruszeniem postanowień umowy, w szczególności w zakresie zgodności dostaw z zamówieniem, wymaganą gramaturą (tj. gramatura całości poszczególnych elementów, wchodzących w skład posiłku danego dnia), ilością i terminowością (tolerancja plus/minus 15 minut) oraz temperaturą (wg HACCP minimalna temperatura serwowanej żywności powinna osiągać w jej środku – zupy co najmniej 75°C , gorące drugie dania minimum 63°C),
  - c) suma naliczonych z tego tytułu w jednym miesiącu kar umownych nie może przekroczyć 20% miesięcznej wartości przedmiotu umowy,
  - d) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości umownej przedmiotu umowy, gdy odstąpi od umowy z własnej winy.
2. Zamawiający ma prawo do potrącenia należności naliczonych z tytułu kar umownych z należności Wykonawcy określonej na fakturze w dniu zapłaty należności.
  3. Kary umowne będą płatne w terminie 14 dni od wystawienia noty obciążeniowej przez Zamawiającego.
  4. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy. Za szkody spowodowane niewykonaniem lub niewłaściwym wykonaniem obowiązków wynikających z niniejszej umowy odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
  5. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie , Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia dla młodzieży, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego .W przypadku nie zapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi, Zamawiający może zakupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po cenach w jakich Zamawiający dokonał zakupu.
  6. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przekraczającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.

## §9

1. Za korzystanie z pomieszczeń – lokalu i pomieszczenia do niego przynależnego o łącznej powierzchni 90 m<sup>2</sup> Wykonawca będzie uiszczał miesięczną opłatę w wysokości .....zł. **(słownie: ..... złotych)** plus podatek VAT na podstawie rachunku lub faktury w terminie do 15 każdego miesiąca na konto Zamawiającego.
2. Za wykorzystanie energii elektrycznej, gazu i wody Wykonawca będzie dokonywał opłat według wskazań liczników i obowiązujących cen na podstawie not obciążeniowych w terminie 14 dni od daty wystawienia. Ciepła woda rozliczana będzie wg ustalonego ryczału w wysokości 14,69 zł brutto za 1m<sup>3</sup>.



3. Wydanie lokalu wraz z wyposażeniem następuje na podstawie protokołu zdawczo odbiorczego. Wykonawca oświadcza, że zna stan techniczny i faktyczny pomieszczeń wraz z wyposażeniem i nie wnosi żadnych uwag i zastrzeżeń.
4. Wykonawca obowiązany jest utrzymać lokal i pomieszczenia do niego przynależne we właściwym stanie technicznym i sanitarnym oraz przestrzegać ogólnie przyjętych i obowiązujących w placówce przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania lokalu zgodnie z przeznaczeniem tj. na prowadzenie zbiorowego żywienia wychowanków bursy oraz dbania o stan techniczny użytkowanych pomieszczeń i przekazanych urządzeń, przestrzegania przepisów p.poż. i bhp, a także obowiązuje się strzec lokalu użytkowego i ubezpieczenia go od wszelkich ryzyk.
6. Wykonawca korzystający z pomieszczenia zobowiązuje się do pokrycia ewentualnych szkód, powstałych w okresie eksploatacji z jego winy oraz zwrotu udostępnionych pomieszczeń i wyposażenia w stanie niepogorszonym.

#### **§10**

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

#### **§11**

1. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w razie:
  - 1) rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, a w szczególności co najmniej trzykrotnych zastrzeżeń wniesionych na piśmie co do jakości, terminowości świadczonych usług.
  - 2) likwidacji lub upadłości Wykonawcy,
2. Wykonawca ma prawo rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym gdy Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonana usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe.
3. Wypowiedzenie umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

**§12**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności i mogą zostać dokonane, o ile nie stoją w sprzeczności z regulacjami zawartymi w ustawie Prawo zamówień publicznych.
2. Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy Sąd dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

.....  
(Zamawiający)

.....  
(Wykonawca)

**UWAGA:**

Warunki wymagające określenia (kropki) zostaną wprowadzone do umowy na podstawie oferty, która zostanie uznana za najkorzystniejszą w niniejszym postępowaniu lub postanowień SIWZ oraz danych przekazanych przez wybranego Wykonawcę i Zamawiającego.



Oznaczenie sprawy: CKUiP-KG.271.1.2016

.....dnia.....

.....  
(pieczęć Wykonawcy/ów)

**Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego  
w Kaliszu**

**FORMULARZ OFERTY Nr 1**

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1” oświadczam, iż:

**1. Cena jednego osobodnia wynosi:**

**netto:** .....zł (słownie:.....)

+ podatek VAT (.....%) w kwocie .....

tj. **brutto:** .....zł (słownie:.....),

2. **Cena oferty:** oferuję wykonanie usługi objętej przedmiotem zamówienia zgodnie z jego opisem i warunkami zawartymi w SIWZ za cenę:

**netto:** .....zł (słownie:.....)

+ podatek VAT (.....%) w kwocie .....

tj. **brutto:** .....zł (słownie:.....),

**wg poniższego wzoru: Sposób obliczenia ceny oferty: cena jednego osobodnia x 193 dni x 120 osób**

4. Dane teleadresowe Wykonawcy do prowadzenia korespondencji:

Nazwa (firma) Wykonawcy : \*.....

Adres: \* .....

tel. \* ....., fax. \* .....

**(w przypadku składania oferty wspólnej proszę wyżej podać dane ustanowionego pełnomocnika)**

.....  
/podpis/y, pieczętki osoby/osób upoważnionych/

\* należy podać dane/uzupełnić

Oznaczenie sprawy: CKUiP-KG.271.1.2016

.....dnia.....

.....  
(pieczęć Wykonawcy/ów)

**Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego  
w Kaliszu**

**FORMULARZ OFERTY Nr 2**

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1” oferuję:

**Kwotę za udostępnienie pomieszczeń ( kuchni i zaplecza) do realizacji przedmiotu zamówienia**

**w wysokości:**

**netto:** .....zł (słownie:.....)

+ podatek VAT (.....%) w kwocie .....

tj. **brutto:** .....zł (słownie:.....),

.....  
/podpis/y, pieczętka osoby/osób upoważnionych/

.....  
( pieczęć Wykonawcy )

## OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Ja .....  
/ imię i nazwisko osoby składającej oświadczenie, stanowisko służbowe/

reprezentując i mając pełnomocnictwo do składania oświadczeń woli w imieniu

.....  
/nazwa firmy Wykonawcy/

oświadczam, że:

1. posiadam wdrożony system HACCP,
2. znam i będę stosował/a, w przypadku wyboru mojej oferty, obowiązujące przepisy prawa w zakresie - żywienia zbiorowego, w tym zalecenia Państwowego Instytutu Żywności i Żywienia.

.....  
/ miejscowość, data/ /podpisy, pieczętki-osób upoważnionych/

.....  
( pieczęć Wykonawcy )

## **OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

**o spełnianiu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych  
z dnia 29 stycznia 2004r.  
(Dz. U. z 2015 r., poz. 2164.)**

Ja .....  
/ imię i nazwisko osoby składającej oświadczenie, stanowisko służbowe/

reprezentując i mając pełnomocnictwo do składania oświadczeń woli w imieniu

.....  
/nazwa firmy wykonawcy/

oświadczam, że reprezentowany przeze mnie Wykonawca spełnia warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
2. posiadania wiedzy i doświadczenia,
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....  
/ miejscowość, data/ /podpisy, pieczętki-osób upoważnionych/

.....  
( pieczęć Wykonawcy )

## **OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

**o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r.**

(Dz. U. z 2015 r., poz. 2164.)

Ja .....  
/ imię i nazwisko osoby składającej oświadczenie, stanowisko służbowe/

reprezentując i mając pełnomocnictwo do składania oświadczeń woli w imieniu

.....  
/nazwa firmy wykonawcy/

oświadczam, że brak jest podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie przedmiotowego zamówienia w szczególności na podstawie art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych.

.....  
/ miejscowość, data/ /podpisy, pieczętki-osób upoważnionych/



.....  
( pieczęć Wykonawcy )

**LISTA PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY  
KAPITAŁOWEJ/INFORMACJA O TYM ŻE WYKONAWCA  
NIE NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ \***

Ja .....  
/ imię i nazwisko osoby składającej oświadczenie, stanowisko służbowe/

reprezentując i mając pełnomocnictwo do składania oświadczeń woli w imieniu

.....  
/nazwa firmy wykonawcy/

W odpowiedzi na ogłoszenie przetargu nieograniczonego na

.....  
.....  
zgodnie z art. 26 ust. 2 pkt. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych  
(Dz.U. z 2015 r., poz. 2164.)

**1. składamy listę podmiotów**, razem z którymi należymy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. Nr 50 poz.331, z późn. zm.)

Lp.	Nazwa podmiotu	Adres podmiotu

.....  
/ miejscowość, data/ /podpisy, pieczętki-osób upoważnionych/

**2. informujemy, że nie należymy do grupy kapitałowej** o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych

.....  
/ miejscowość, data/ /podpisy, pieczętki-osób upoważnionych/

\* - należy wypełnić i podpisać lub podpisać pkt. 1 albo pkt. 2

.....  
( pieczęć Wykonawcy )

**Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług**

<b>Lp.</b>	<b>Odbiorca usługi</b> Nazwa, adres	<b>Data realizacji usługi</b> (od-do)	<b>Wartość usługi</b>	<b>Przedmiot usługi</b>

.....

## **WYKAZ DOKUMENTÓW WYMAGANYCH OD WYKONAWCÓW**

1. wypełnione i podpisane formularze ofertowe – **druk w załączeniu**,
2. oświadczenie, że Wykonawcy, że Wykonawca ma wdrożony system HACCP a ponadto, iż zobowiązuje się do stosowania obowiązujących przepisów prawa w zakresie żywienia zbiorowego, w szczególności zaleceń Państwowego Instytutu Żywności i Żywienia – **druk w załączeniu**
3. oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy – **druk w załączeniu**,
4. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ustawy – **druk w załączeniu**,
5. aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
6. aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - dokument ten, winien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
7. aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia społecznego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – dokument ten winien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
8. wykaz usług,
9. dowody czy usługi o których mowa w pkt.8 zostały wykonane należycie.
10. listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informację o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej – **druk w załączeniu**,
11. pełnomocnictwo - jeżeli osoba/osoby podpisujące ofertę działają na jego podstawie,
12. dokument ustanawiający pełnomocnika w przypadku składania oferty wspólnej (art. 23 ustawy),
13. oświadczenie Wykonawcy wskazujące, która część zamówienia zostanie powierzona Podwykonawcom – zgodnie z zapisami pkt. „Q” SIWZ.
14. Przykładowy dekadowy jadłospis sporządzony zgodnie z wytycznymi stosowanymi w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. ( Dz. U. 2015r. poz. 1256 ).

**WYŻEJ WYMIENIONE DOKUMENTY NALEŻY UŁOŻYĆ  
W POWYŻSZEJ KOLEJNOŚCI**